

# TARTELETTES FINES AU MAGRET DE CANARD ET FOIE GRAS AU POIVRE DE MADAGASCAR, POIRES ET CONFIT D'ÉCHALOTES



**GODARD**  
SPÉCIALISTE DU FOIE GRAS



Préparation 20 minutes  
Cuisson 30 minutes



4 personnes



Recette originale / Crédit photo : Steph A Table

## Ingrédients :

- 100g de **Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Poivre de Madagascar Mi-Cuit Godard**
- 12 tranches de **Magret de Canard Fume Tranche Godard**
- 250g de farine
- 150g + 20g de beurre
- 50g de poudre de noisettes torréfiées
- 8cl d'eau tiède
- Une pincée de sel fin
- 2 Poires
- Une cuillère à café rase de 4 épices
- Quelques feuilles de persil plat
- 4 échalotes
- 1 cuillère à soupe de sucre



Terrine trapèze 200g  
4 à 5 parts  
28€



## Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger la farine, la poudre de noisettes et le sel.
2. Ajouter le beurre puis l'incorporer en pétrissant légèrement du bout des doigts. Incorporer rapidement l'eau. Former une boule, filmer au contact et laisser reposer 30 minutes.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Étaler la pâte entre deux papiers cuisson et fonder les moules à tartelettes. Piquer puis cuire à blanc 10 minutes environ.
5. Ciseler finement les échalotes. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les échalotes puis le sucre. Laisser compoter pendant 15/20 minutes à feu doux.
6. Faire bouillir un volume d'eau, ajouter les 4 épices, pocher les poires quelques minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes. Réserver.
7. Procéder au montage des tartelettes, déposer un fond de chutney aux échalotes, quelques lamelles de poires pochées, quelques tranches de magret de canard et compléter avec le foie gras au Poivre de Madagascar. Finaliser le dressage avec quelques feuilles de persil plat ou de cerfeuil ainsi qu'un tour de poivre du moulin.